

ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1929

N°

67

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1929

PAR

GEORGES-LOUIS FRANÇOIS

Né le 10 Août 1903, à Vareilles (Creuse)

L'Elevage Porcin dans la Creuse

Ses Rapports

avec quelques intoxications alimentaires

JURY

Président : M. Marcel LABBÉ, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs { M. DECHAMBRE, } Professeurs à l'Ecole Nationale
 { M. G. MOUSSU, } Vétérinaire d'Alfort.

== LANGRES ==

IMPRIMERIE MODERNE

== 1929 ==

L'ÉLEVAGE PORCIN
DANS LA CREUSE

Ses Rapports avec quelques intoxications
alimentaires



Digitized by the Internet Archive
in 2026

ECOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Année 1929

N°

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1929

PAR

GEORGES-LOUIS FRANÇOIS

Né le 10 Août 1903, à Vareilles (Creuse)

L'Elevage Porcin dans la Creuse

Ses Rapports

avec quelques intoxications alimentaires

JURY

Président : M. Marcel LABBÉ, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs { M. DECHAMBRE, } Professeurs à l'Ecole Nationale
 { M. G. MOUSSU, } Vétérinaire d'Alfort.

== LANGRES ==

IMPRIMERIE MODERNE

== 1929 ==

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ECOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires: MM. P.-J. CADIOT et H. VALLÉE

Directeur: M. E. NICOLAS

Professeurs honoraires: MM. G. BARRIER, Inspecteur général honoraire
des Ecoles vétérinaires,

P.-J. CADIOT, A. RAILLIET, H. VALLÉE.

PROFESSEURS ET CHARGÉS DE COURS

	MM.
Anatomie descriptive des animaux domestiques.....	BRESSOU
Physiologie, thérapeutique générale.....	MAIGNON
Physique et chimie médicales, toxicologie, pharmacie.....	NICOLAS
Parasitologie et maladies parasitaires, clinique; Zoologie	HENRY
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, clinique; sémiologie et propédeutique, jurisprudence.....	ROBIN
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, cli- nique; anatomie chirurgicale, médecine opératoire et ferrure.....	COQUOT
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, cli- nique; médecine opératoire, obstétrique.....	MOUSSU
Pathologie générale et microbiologie, maladies microbiennes et police sanitaire, clinique.....	PANISSET
Histologie et embryologie, anatomie pathologique, autop- sies.....	PETIT
Zootecnie et économie rurale.....	DECHAMBRE
Agronomie, botanique et hygiène; matière médicale.....	{ DECHAMBRE & HENRY
Industrie et contrôle des produits d'origine animale.....	VERGE



AGRÉGÉS

MM. LESBOUYRIES, VERGE.

CHEFS DE TRAVAUX

MM. DELMER, LESBOUYRIES, MONVOISIN, MOUSSU (R.), VERGE

La Faculté de Médecine et l'Ecole Vétérinaire déclarent que les
opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent
être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent
leur donner ni approbation, ni improbation.

A mon Père,

A ma Mère,

*Qu'ils trouvent dans mon premier
travail un témoignage de mon
profond amour et de ma grande
reconnaissance.*

A mon oncle L. FRANÇOIS,

*Qui nous a prêté dans notre tâche
ardue l'appui bienveillant de ses
conseils et de sa grande expé-
rience.*

A Monsieur le Professeur LABBÉ,
de la Faculté de Médecine de Paris,

*Qui nous a fait le grand honneur
d'accepter la présidence de notre
thèse.*

A nos maîtres du jury de thèse :

Monsieur le Professeur DECHAMBRE

Monsieur le Professeur G. MOUSSU.

Hommage de notre grande estime.

INTRODUCTION

De toutes les richesses que nous possédons en France, la production de la viande est une des plus importantes. Les tendances économiques actuelles doivent nous pousser vers l'intensification de l'élevage et de l'engraissement des animaux aptes à fournir le meilleur rendement, aussi bien dans l'espèce bovine que dans l'espèce porcine. Le développement pris par la production porcine depuis ces dernières années est considérable en raison de l'activité des relations commerciales provoquant l'expansion des races d'élite et amenant la transformation des races anciennes.

Toutes ces questions nous ayant particulièrement intéressés, nous nous sommes efforcé d'apporter une modeste contribution à l'étude de l'élevage porcin en le décrivant tel qu'il se présente dans la région Creusoise ; en nous inspirant, à défaut d'une expérience personnelle, de l'enseignement de nos Maîtres et des observations que nous avons pu recueillir, nous avons insisté sur les améliorations qu'il y aurait à apporter pour obtenir un résultat meilleur.

Le dernier chapitre a été consacré à l'étude sommaire

d'une intoxication alimentaire que l'on voit fréquemment dans notre département ; elle a été décrite surtout telle qu'on la rencontre cliniquement et nous avons cherché à mettre en relief les causes les plus importantes de l'affection, de façon à pouvoir lutter contre elle avec succès.

CHAPITRE PREMIER

Aspect général du Département

Avant d'aborder l'étude de l'élevage porcin dans la Creuse, il est utile de donner un aperçu général du pays au point de vue de l'agriculture et de l'élevage. Nous étudierons ensuite quelles sont les principales espèces animales exploitées et pourquoi celle qui nous concerne ici présente un intérêt particulier.

Géographie sommaire. — Le département de la Creuse a un relief assez accusé sauf quelques plaines au Nord et Nord-Est. Ses plus hauts sommets se trouvent au Sud et vont de 600 à 950 mètres d'altitude. Le point le plus bas de la vallée de la Creuse est encore à 193 mètres de hauteur. De nombreux cours d'eau sillonnent le pays de Creuse où ils prennent presque tous leurs sources. Les vallées sont souvent encaissées et des plus pittoresques. Ces rivières sont tributaires des affluents de la Loire pour la plupart, quelques-unes seulement vont se jeter dans la Dordogne

La constitution géologique du sol se rattache à celle du Massif Central de la France. De formation primitive, les terrains sont presque partout granitiques ou schisteux.

Le climat présente aussi les caractères généraux de ceux de Massif Central. Il est humide, froid et très variable. Les hivers sont longs et rigoureux, surtout au Sud du département où la neige est abondante et persistante. Le Nord est plus tempéré.

Agriculture. — Le sol granitique de la Creuse est assez peu fertile, il est froid et acide. La chaux est l'amendement qui lui convient le mieux. Il est toutefois plus riche au Nord qu'au Sud. Cependant, l'agriculture est prospère, car elle s'est orientée du côté de l'élevage et fait chaque jour des progrès. Les comices agricoles d'arrondissement et la Société Centrale d'Agriculture de la Creuse favorisent et encouragent les améliorations agricoles. Une école d'agriculture assure l'éducation des jeunes cultivateurs.

Bien que les grands propriétaires soient nombreux, le département est néanmoins un pays de moyennes cultures, car les grands domaines sont divisés en fermes. Le mode faire-valoir le plus employé est le métayage avec cheptel.

Nous examinerons maintenant quelles sont les principales ressources végétales. Sur les sommets, de grandes étendues sont encore incultes, ne produisant que des genévriers, des bruyères, des genêts et des fougères couvrant

environ le quatorzième de la superficie totale du département, soit 40.000 hectares. Les bois et les forêts sont dispersés, mais assez nombreux et on peut dire que la Creuse est assez boisée car, outre les forêts, il y a beaucoup d'arbres autour des champs qui sont tous clôturés de haies vives.

Les pâturages et les prairies ainsi que les plantes fourragères sont la richesse du pays. Les prairies naturelles couvrent environ à elles seules 80.000 hectares. Les prairies artificielles, substituées dans la mesure du possible aux cultures de céréales, sont surtout le trèfle et la luzerne qui réussissent admirablement ; le sainfoin n'est guère cultivé.

Les cultures de céréales donnent un rendement médiocre, à par le seigle et le sarrazin. L'avoine et l'orge ne sont récoltés que pour les besoins de la ferme. Le blé ne donne des résultats à peu près passables que dans le Nord du département ; partout ailleurs le paysan en récolte juste assez pour sa nourriture.

La culture de la pomme de terre est très prospère, car ce tubercule se plaît particulièrement bien dans la terre creusoise maigre et pierreuse. Chaque année, la production atteint environ 1.500.000 hectolitres qui sont surtout utilisés pour l'alimentation du porc ou vendus au commerce.

La bettrave fourragère est cultivée en abondance et destinée à l'engraissement du bétail pendant l'hiver.

Les raves fourragères donnent de beaux produits.

Il est facile de se rendre compte, en considérant les

ressources végétales du département, que l'élevage en est la principale richesse.

L'espèce chevaline est la plus délaissée à part toutefois au Nord de la Creuse où le cheval sert encore à la culture moins difficile dans cette région ; ce sont des animaux de **trait bretons ou percherons** importés. Mais le demi-sang, élevé dans le centre, l'anglo-arabe que l'on rencontrait en grand nombre il y a une dizaine d'années, a presque complètement disparu. Cela tient surtout à ce qu'il n'y a plus pour lui de débouchés par suite des moindres besoins de l'armée et aussi au manque de main d'œuvre que l'on ne peut pas remplacer ici par des machines.

L'espèce ovine très répandue avant la guerre compte aujourd'hui moins de têtes ; ceci d'ailleurs est général par toute la France. Mais dans la Creuse les races ovines sont très améliorées, elles ont été croisées avec le southdown et donnent des animaux de boucherie excellents. On rencontre même de nombreux élevages de south down pur.

L'effectif le plus important est constitué par **l'espèce bovine**. Tous les efforts du paysan creusois se sont portés de ce côté. De multiples prairies artificielles ont été créées, les prairies naturelles ont été perfectionnées, les cultures de betteraves et de raves fourragères sont plus prospères. Les races bovines ont été améliorées et orientées vers la production de viande. Les deux principales sont la limousine et la charolaise. En outre, le cultivateur se sert surtout du bœuf pour faire ses cultures ; le cheval serait trop vif pour lui à cause de la nature du sol et de son relief accidenté.

L'espèce porcine qui fait l'objet de cette étude est, elle aussi, très répandue dans notre département et pourrait prendre une grande extension. En 1914, on comptait, d'après les statistiques, 106.274 têtes ; ce nombre n'a cessé de baisser pendant la guerre et, depuis 1919, croît progressivement. D'après les chiffres de l'Office Agricole de Guéret, on peut suivre cette augmentation régulière.

1914		106.274	têtes
1919		60.068	»
1920		64.931	»
1921		67.590	»
1922		68.494	»
1923		60.184	»
1924		76.486	»
1925		79.403	»
1926		83.830	»
1927		96.271	»

La population porcine, en 1923 plus faible que les autres années à cause d'une mauvaise récolte de pommes de terre, est de 66 % des chiffres d'avant guerre :

en 1924	elle est de	71,50 %
en 1925		74 %
en 1926		79 %
en 1927		95,70 %

Bien que n'ayant pas les chiffres, on peut prévoir qu'en 1928 le nombre de têtes porcines sera sensiblement égal à celui de 1914.

L'élevage du porc est relativement facile dans la Creuse où l'on trouve tous les aliments qui lui conviennent : pommes de terre, bettraves, rutabagas, farines de seigle, d'orge, d'avoine et surtout de sarrazin. Les hauts cours atteints par la viande de porc ont poussé les éleveurs vers cette production très rémunératrice. Les bénéfices à réaliser sont à peu près constants à cause du rendement presque invariable des pommes de terre chaque année ; ils ne sont pas aussi incertains que ceux escomptés par une culture de froment, par exemple, qui peut subir de grands dommages.

D'autre part le porc est omnivore et s'accommode facilement de tous les résidus alimentaires qui seraient perdus sans lui. Cette nourriture résiduelle est d'une faible **valeur commerciale**, alors que sa transformation en viande porcine lui confère une très profitable plus value. Le porc coûte donc peu à nourrir par rapport aux autres animaux et son engraissement est rapide, il peut atteindre 1 kg par jour avec des sujets de sept ou huit mois. **D'autres aliments**, ressources naturelles du pays, tels que les glands et les châtaignes, lui fournissent un mets friand.

Toutes ces causes font que le porc est élevé dans la Creuse sur une assez grande échelle. Il est surtout engraisé sans grands frais et donne aux agriculteurs une source de revenus importante et presque invariable.

CHAPITRE II

Description des races porcines

On reconnaît plusieurs races pures qui sont à l'origine de la population porcine dans la Creuse : la race limousine, la race craonnaise et la race anglaise du large White. Nous allons les décrire avec leurs caractères respectifs.

La race limousine. — Nous l'avons placée en tête dans cet exposé, non pas parce qu'elle compte le plus de représentants, mais parce qu'elle est la plus ancienne ; c'est elle qui a été implantée la première dans le département dont l'Est fait partie du Limousin, c'est donc la race d'origine la plus voisine.

La race limousine ancienne avait les caractères suivants : La tête longue, conique avec un chanfrein sensiblement droit, les oreilles moyennes plutôt petites, non pendantes mais baissées. Le corps bien proportionné, les pattes fines et allongées. Les soies assez fines mais peu serrées. La peau possède des taches noires disséminées

dans n'importe quelle partie du corps, mais principalement à l'encolure et sur le dos.

La race limousine actuelle, encore appelée race de Saint-Yriex (Haute-Vienne), car c'est aux environs de cette ville que se tiennent les meilleurs reproducteurs, est en progrès sur la race ancienne. Elle possède un corps plus trapu mais toujours bien proportionné, large et arrondi. Les soies sont plus serrées mais les taches noires persistent toujours. Ce sont des animaux très rustiques et très élégants. Ils ajoutent à ces qualités celle d'avoir une chair fort appréciée. On peut leur reprocher toutefois **leur inaptitude à atteindre un gros poids**, ils ne dépassent guère 150 kilogrammes.

La physionomie de ce porc l'avait fait surnommer par Cornevin « le porc à tête de taupe ».

La race limousine se rencontre, éparpillée, dans tout le département, mais elle est plus particulièrement concentrée aux confins du Limousin, à l'Est et au Sud de la Creuse ; du fait de ce voisinage, on pourrait supposer qu'elle a pris une grande extension dans tout le département ; il n'en n'est pas ainsi, car la race craonnaise est, à côté d'elle, une puissante rivale qui a pris la première place depuis quelques années. La race de Saint-Yriex tend plutôt à se concentrer vers le Sud du Limousin, en Dordogne.

La race craonnaise. — On la trouve répandue dans tout le département, soit pure, soit croisée avec la limousine ou la race anglaise. C'est incontestablement la race qui comporte le plus grand nombre de têtes en France ; elle

tend maintenant à se substituer aussi à la race herri-chonne.

Elle reçoit son nom d'un chef-lieu de canton de la Mayenne : Craon, où elle a pris naissance et où elle a été améliorée progressivement. Le porc craonnais est du type concave à oreilles pendantes, le front est large et plat, formant avec le chanfrein une courbe à concavité très marquée surtout sur les animaux âgés et non castrés. La tête est forte, les oreilles longues et nettement tombantes ; l'encolure est courte ; le tronc est très long avec le dessus droit, large et épais ; la croupe est un peu inclinée. Les membres sont courts et forts ; la queue est peu tirebouchonnée et même souvent déroulée puis terminée par un fort bouquet de poils. Les soies sont très longues, épaisses, serrées et souvent un peu ondulées. Le pelage est blanc ou fréquemment jaune clair, mais n'a jamais de taches noires. Tels sont les caractères de cette race essentiellement française et la plus connue de tous les éleveurs. Elle est douée d'une précocité moyenne, elle fournit de la viande grasse de bonne qualité et peut atteindre un très gros poids. Toutes ces raisons font qu'elle est très appréciée dans la Creuse, à juste titre d'ailleurs.

La race anglaise de Large White. — Ce porc est encore connu sous le nom de Grand Yorkshire ou Grand porc blanc. C'est la race nouvellement venue dans le département. Son introduction n'a eu lieu, d'une façon notoire, qu'après la guerre, c'est-à-dire depuis une dizaine d'années seulement. Elle n'a donc pas eu le temps de

détrôner les autres, mais fait des progrès rapides au détriment de la race limousine.

Le porc Large White est du type concave à oreilles dressées. On lui reconnaît une face légèrement concave, un groin large et non retroussé (c'est un des caractères importants qui le différencie du Yorkshire intermédiaire ou Midle White). Les oreilles sont dressées en avant, de longueur moyenne, fortes à la base et quelquefois un peu inclinées en avant ; l'encolure est courte, le garrot est large, le dos épais et large ; la fesse et la cuisse sont très charnues et rebondies. La conformation générale est celle d'un animal long et très symétrique. La peau est blanche, sans taches, avec des soies également blanches très serrées et très fines ; la queue est toujours rebouchonnée.

Il possède de nombreuses qualités. Son poids lui permet de rivaliser avec le craonnais et même peut-être de le dépasser ; en Angleterre, un verrat Large White d'exposition ne doit pas peser moins de 300 à 315 kilogrammes et une truie dans les mêmes conditions doit atteindre 270 kgs. Il est précoce ; on trouve fréquemment des sujets de 90 kgs à l'âge de six ou sept mois. Il est robuste et peut se prêter à des conditions d'existence très diverses. Il supporte très bien une alimentation intensive et en profite d'une façon très satisfaisante. C'est surtout un animal produisant beaucoup de lard.

Les sujets de race pure sont achetés dans la Nièvre et l'Allier à des porcheries qui se sont spécialisées dans cet

élevage et qui ne font le commerce que des reproducteurs et l'engraissement des sujets inaptes à la reproduction.

Les trois races que nous venons de décrire et que nous pouvons qualifier de races de bases, sont les seules exclusivement rencontrées dans la Creuse. Il reste toutefois quelques sujets de race berrichonne aux confins du Cher et de l'Indre, mais si peu que nous n'insisterons pas davantage. Ils tendent d'ailleurs à disparaître et même, dans certains cantons du Cher, on ne trouve plus que des métis.

A partir de ces races, des croisements ont été opérés un peu partout. Ils sont faits pour transmettre telle ou telle qualité d'une race à une autre. C'est ainsi que petit à petit, non seulement par croisement, mais encore par métissage, la race craonnaise a pris un tel développement. Il faut ajouter en outre que l'Office Agricole du département n'introduit que des reproducteurs craonnais et Large White ; on comprend donc pourquoi la race limousine a vu restreindre son effectif.

Le croisement craonnais-limousin. — C'est, à l'heure actuelle, le plus commun. Les sujets qui en sont issus sont produits presque exclusivement par des verrats craonnais et des truies limousines, l'inverse est peu courant, car il n'y a presque plus de verrats de race limousine dans la Creuse ; ceux-ci ne sont pas demandés par les éleveurs et l'Office Agricole qui n'en n'achète pas, nous l'avons déjà dit plus haut.

Les sujets obtenus par ce croisement sont plus grands que les limousins et plus allongés, la tête reste assez lon-

gue, mais le profil est plus concave avec un groin plus large. Les oreilles deviennent pendantes, assez étroites, mais plus longues. Le corps est long et bien arrondi, assez épais. Les extrémités restent assez fines. La peau possède toujours des taches noires, mais plus discrètes et après plusieurs croisements, elles peuvent disparaître complètement chez quelques sujets. Les soies sont longues et plus serrées que chez le limousin.

Il semble que ce croisement soit surtout opéré pour faire produire à la truie limousine des porcelets qui, après engraissement, seront plus volumineux et atteindront de ce fait un plus gros poids.

Le croisement craonnais-Large White est très recherché par les marchands à cause de son aptitude à fournir, en même temps que de la graisse, une chair d'excellente qualité. Le craonnais donne peu de lard, la graisse se trouve imprégnée dans les muscles, ce qui donne à la chair une saveur particulière recherchée en charcuterie. Le Large White au contraire possède un lard abondant, ferme et onctueux. Le croisement donne un sujet possédant les deux qualités précitées.

Ses caractères extérieurs sont surtout à prédominance Large White, celui-ci possédant en effet des caractères généraux bien nets, laisse une forte empreinte aux produits issus de ses croisements. La tête est de longueur moyenne, le profil est fortement concave, le front est large. Les particularités importantes sont la dimension et la direction des oreilles : celles-ci sont horizontales, dirigées en avant et plus volumineuses que celles du Large

White. L'encolure est courte, le tronc long et très large, le ventre est près de terre, les pattes sont fortes et courtes. La fesse et la cuisse rebondies. Les soies sont blanches, serrées et assez fines.

Si ces cinq types de porc que nous venons d'examiner existent dans la Creuse tels que nous les avons signalés, c'est-à-dire à l'état pur ; on trouve à côté d'eux toute une série de modèles qui sont leurs descendants, mais plus ou moins éloignés. Ceux-ci ont été obtenus par des croisements et des métissages variés, de telle sorte que se trouvent souvent concentrées en un seul sujet les empreintes des trois races de base. On peut encore avoir un produit issu de deux races avec prédominance de l'une ou de l'autre et produisant parfois le type presque pur de l'une d'elles.

CHAPITRE III

Modes d'exploitation

Production des jeunes et élevage. — L'élevage se fait par petites porcheries de une ou deux mères, rarement plus, nourries avec les produits de la ferme. On notera en passant que ces truies sont généralement assez mal entretenues, elles manquent de soins hygiéniques et sont souvent très maigres ; de plus, bon nombre d'éleveurs abusent des facultés de gestation ; ils leur font faire couramment cinq portées tous les deux ans.

Le verrat est mieux entretenu ; on veille, sans le laisser maigrir, à ce que son embonpoint ne soit pas excessif, car un bon géniteur ne doit pas être gras ; on lui donne des aliments plus concentrés, tels que des grains d'orge et d'avoine ; on le conduit même au pâturage ; on veille en outre à ce que ses saillies ne soient pas trop nombreuses. Des reproducteurs mâles très sélectionnés, très racés, sont fournis aux agriculteurs par l'Office Agricole du département qui en livre chaque année environ

vingt-cinq. Pendant ces dernières années le nombre des verrats et des truies était le suivant :

1926.....	230 verrats —	8.007 truies
1927.....	282 » —	8.427 »

Ce qui fait presque un mâle pour trente femelles. On peut conclure que le rapport est satisfaisant puisqu'un vertrat bien soigné peut couvrir chaque année cinquante truies.

Après la mise bas, les petits porcelets se nourrissent exclusivement du lait de la mère au début ; puis à mesure qu'ils grandissent, vers la quatrième semaine, le lait de la mère commençant à diminuer, ils cherchent à prendre quelque nourriture ailleurs. C'est à ce moment que, dans les porcheries bien tenues, on donne à la truie une alimentation plus recherchée, plus liquide ; on y ajoute du lait ; les jeunes s'accoutument ainsi petit à petit, vers le deuxième mois, à manger les mêmes aliments que leur mère. C'est en général à cette période que s'opère le sevrage ; on sépare d'abord, quelques heures par jour, les petits, puis on arrive peu à peu à les retirer complètement d'avec leur mère. Il n'y a pas ainsi de brusques changements de régime qui pourraient occasionner des accidents ou donner des sujets chétifs. On cherche ensuite à leur donner avec leur ration une petite quantité de lait écrémé ou de petit lait. Dans la Creuse, le sevrage complet ne se termine guère avant l'âge de trois mois, alors que dans beaucoup de régions il est achevé autour de deux mois.

Les porcelets sont castrés vers l'âge de un mois (mâles et femelles) pour les porcs destinés à l'engraissement, les reproducteurs sont choisis et sont l'objet de soins particuliers.

Après le sevrage, les porcelets que le fermier ne doit pas engraisser lui-même sont vendus tout de suite sur les marchés vers l'âge de trois mois et demi. Ceux qu'ils gardent sont élevés différemment selon les régions. Dans certaines, ils ne vont pas paccager, ils restent à la porcherie et ne sortent que dans un petit enclos attenant à celle-ci ; ils y prennent leurs ébats tous les jours et, quand il fait beau, deux heures avant les repas. Ce mode d'élevage s'observe surtout dans la région de Bourgneuf.

Au contraire, dans la plus grande partie du département, les porcelets sevrés sont envoyés chaque jour au pâturage ; ce sont les « Porcelets coureurs ». Ils sont par bandes de quinze ou de vingt et sont gardés par un jeune porcher ; les mères sont fréquemment envoyées avec eux. Ils vont surtout dans les champs de trèfle ou de luzerne. Pendant l'automne, ils vont en outre à la glandée et à la recherche des châtaignes. Ils sont rentrés à la ferme soit à midi et le soir, soit le soir seulement selon leur âge. En effet, les jeunes trouvent facilement de quoi se repaître, alors que les porcelets plus âgés ayant déjà atteint un certain développement, ne peuvent se contenter de cette alimentation. Ils reçoivent à la porcherie une nourriture de plus en plus abondante. Le mélange classique qui leur est distribué est ici : seigle, avoine, sarrasin con-

cassé avec des légumes : pommes de terre surtout, carottes, betteraves, topinambours.

Engraissement. — A l'âge de six mois, les porcs cessent d'aller au pâturage et sont tenus à la porcherie où on leur donne alors toute la nourriture nécessaire en trois repas généralement : matin, midi et soir. Ces repas renferment une grande variété d'aliment cuits et écrasés dans les eaux grasses. Les légumes sont cuits dans un grand récipient appelé ici « chaudière », où ils sont tous mélangés. On y rencontre surtout des pommes de terre, puis des betteraves, des carottes, des rutabagas, des topinambours, des feuilles de choux et diverses épluchures résidus de la ferme. On y ajoute encore de l'orge mélangée à de l'avoine. Après la cuisson, tous ces aliments sont écrasés au moyen d'un moulin à pommes de terre ou broyeur et mis dans une cuve. Ils sont ensuite répartis dans les auges avec les eaux de vaisselle auxquelles on a ajouté de la farine ou du son d'orge, d'avoine, de seigle ou de sarrasin. Le tout est tiède et mélangé de façon à avoir une pâtée plus ou moins liquide selon le degré d'engraissement des sujets. Ces buvées sont de plus en plus épaisses à mesure que les porcs vieillissent. Ceux-ci aiment beaucoup cette nourriture et il est rare qu'ils s'en rebutent. On tend de plus en plus à incorporer dans leur ration de la farine de maïs et des tourteaux d'arachide, qui donnent de très bons résultats. On remarque cependant que les animaux s'en dégoûtent assez vite quand ils sont donnés en trop grande quantité ; leur prix d'achat est en outre très élevé et il ne semble pas que l'on puisse réali-

ser des bénéfices aussi importants qu'en s'en tenant au régime habituel précité.

On introduit aussi dans l'engraissement du porc, et dans la mesure du possible, tous les déchets de laiterie : lait écrémé et petit lait. On donne encore entre les repas des grains d'orge cuits ou des châtaignes en automne et en hiver. Il y a des éleveurs qui donnent de l'orge, de l'avoine ou du seigle crus. Ce procédé peut être critiqué, car l'estomac du porc n'arrive pas à digérer complètement l'enveloppe cellulosique du grain qui est rejeté presque sans modification.

Ainsi s'opère l'engraissement du porc dans la Creuse ; il n'y a pas de rations bien déterminées, mais chaque éleveur connaît à peu près la quantité convenable à donner ; il a acquis cette notion par la pratique et, en prenant modèle sur ses aïeux, il nourrit exclusivement son animal avec les produits que lui fournit son sol à chaque saison ; c'est pourquoi cet engraissement se fait surtout en automne et en hiver, saisons pendant lesquelles on dispose de tous les légumes nécessaires. On n'emploie donc pas les résidus industriels ni les sous-produits d'origine animale. Quelques cultivateurs seulement remplacent les farines de seigle, d'orge ou d'avoine par la farine de maïs ou par les tourteaux d'arachide.

CHAPITRE IV

Conditions économiques Commerce ~ Améliorations

L'élevage porcin creusois ne suffit pas aux besoins locaux. Les marchands importent des jeunes de provenances diverses sous forme de nourains de six mois, tandis que les sujets nés dans la Creuse sont vendus à l'âge de trois mois et demi environ. On peut remarquer cependant, d'après le tableau ci-après, que le nombre de jeunes augmente d'une année à l'autre.

Années	Truies	Porcs à l'engrais de plus de 6 mois	Jeunes de moins de 6 mois
1914.....	7.407	58.696	39.925
1919.....	6.121	29.315	24.441
1920.....	6.848	30.139	27.741
1921.....	7.059	31.809	28.476
1924.....	7.836	35.559	32.860
1925.....	7.777	36.885	34.513
1926.....	8.007	37.753	37.840
1927.....	8.427	47.000	40.562

Cette augmentation se fait en rapport de celle des mères, mais on constate d'autre part l'accroissement du nombre des porcs d'engrais et le département est obligé d'en importer. Il y a cependant progrès en ce sens puisqu'en 1927 il ne manque plus qu'environ 7.000 porcs d'engrais, alors qu'en 1914 il en fallait près de 20.000.

Le paysan creusois s'est rendu compte que son intérêt était de posséder une truie pour lui produire la quantité de porcs nécessaires à ses besoins et vendre si possible, au lieu d'acheter, des porcelets destinés à l'engraissement. En effet ceux-ci, sur les marchés à l'âge de 3 mois $\frac{1}{2}$, se paient fort cher, surtout s'ils y sont présentés en automne à cause de la récolte de pommes de terre qui vient d'avoir lieu. Mais encore ici, il va y avoir un obstacle : si le nombre de ces sujets devient très abondant, en vertu de la loi de l'offre et de la demande, leur prix diminuera beaucoup et cette grosse baisse des cours provoquera un froid chez l'éleveur, la production des porcelets sera entravée du fait qu'elle ne sera pas assez rémunératrice pour le propriétaire. Il s'ensuivra une nouvelle crise.

Les nourraïns introduits dans la Creuse proviennent des départements voisins et surtout de la Haute-Vienne, de la Vienne, de l'Allier et de la Nièvre.

Après avoir subi l'engraissement, les porcs sont vendus sur les champs de foire les plus proches. Ils peuvent se classer en deux catégories principales : 1° ceux qui sont vendus à l'âge de 8 à 10 mois, sujets fins et précoces, nourris abondamment de bonne heure et provenant surtout des grandes fermes qui poussent moins loin l'en-

graissement ; ils donnent peu de lard, mais une chair propre à la charcuterie. 2^o- Nous avons ensuite les gros porcs fournissant beaucoup plus de lard, âgés de 12 à 15 mois et atteignant 150 à 175 kgs ; ces derniers proviennent des petits propriétaires ou petits fermiers bons soigneurs et n'ayant que des lots peu nombreux de cinq à six porcs. Maintenant, à côté de ces deux catégories, nous en signalerons une autre, celle-ci moins importante, qui est constituée par des sujets d'un poids exceptionnel, très lourds, qui proviennent en général de chez les meuniers et qui atteignent parfois 250 kgs ; mais ce sont des porcs plus vieux que les précédents, n'ayant guère moins de deux ans.

Débouchés. — Il faut d'abord mentionner que tous les éleveurs conservent pour eux un porc qu'ils gardent plus longtemps que ceux qui sont destinés à la vente et qui sert à leur consommation. Il est abattu quand il a atteint 150 à 175 kilogrammes. Après l'habillage, il est coupé et salé. Dans quelques maisons on fait encore fumer les jambons. La viande se conserve ainsi pendant toute une année et la fermière l'utilise au fur et à mesure de ses besoins ; cette pratique lui permet d'avoir toujours sous la main une viande de très bonne qualité et supprime en partie l'inconvénient de l'éloignement souvent très grand qui sépare la boucherie des fermes.

De plus, presque tous les artisans des campagnes, dans les villages et dans les bourgs : maréchal ferrant, sabotier, maçon, etc... engraisent pour eux tous les ans un porc qui est abattu dans les mêmes conditions que précé-

demment ; ils ont ainsi du saindoux et de la viande qui leur reviennent beaucoup moins cher que s'ils étaient obligés de les acheter dans le commerce.

Tous les autres porcs gras vendus sur les marchés, dont les plus importants sont : La Souterraine, Boussac et Chénérailles, sont destinés d'une part à l'alimentation des villes voisines : charcuterie et boucherie ; d'autre part, et surtout, la plus grande partie, est embarquée et expédiée sur les grands centres tels que Paris, Lyon et Bordeaux. D'après les enquêtes que nous avons faites, le nombre des porcs gras introduits sur les marchés serait voisin de 50.000 par an.

AMELIORATIONS

Hygiène et habitation. — Dans la plupart des fermes, le porc est certainement l'animal le plus négligé au point de vue hygiénique. Malgré ce manque de propreté, sa grande résistance aux maladies lui permet de s'adapter à ce milieu malsain et de prospérer d'une façon satisfaisante. Cependant, il ne faut pas se hâter de conclure qu'il n'en n'est pas incommodé ; le confort de l'animal sera toujours suivi d'un accroissement de bénéfices.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le porc est un animal facile à tenir propre ; en effet, jamais il ne dépose sa déjection là où il a coutume de se coucher, il va dans un endroit choisi par lui et si souvent il se roule dans ses immondices c'est qu'il a besoin de se rafraîchir. Ce besoin lui vient de ce que son épaisse couche de graisse ou couverture empêche la déperdition de chaleur de se produire ; mais, si on a la précaution de mettre à sa disposition de l'eau propre, c'est là qu'il ira de préférence. Pendant l'été on pourra sans inconvénient, et si les lieux le permettent, le mener baigner. Ceci est très facile dans la Creuse car presque tous les villages possèdent une « pêcherie » ; c'est une mare où l'eau s'écoule en permanence et est parfaitement saine ; les porcs se sèchent ensuite au soleil sans aucun risque de refroidissement.

Une autre méthode beaucoup plus hygiénique, mais aussi très coûteuse en main-d'œuvre, aurait des résultats parfaits ; elle consisterait à laver à l'eau tiède le porc

préalablement savonné ; elle conviendrait bien pour les petits lots et se pratique couramment dans le Craonnais ; on va même jusqu'à enduire l'animal avec une légère couche de glycérine. Cette dernière précaution est faite pour empêcher le prurit ; il semble toutefois que ceci est superflu après l'ablution, car le porc qui se gratte est celui qui n'est pas nettoyé. On met encore dans certaines porcheries des séries de brosses lui permettant de se frotter. Quant aux douches à la lance, elles affolent les porcs et ne sont guère pratiquées. De tous ces moyens il n'en n'est qu'un employé dans la Creuse : c'est la baignade à la mare, mais il ne l'est pas assez souvent, une fois par semaine au maximum (« Quand on a le temps », disent les éleveurs).

L'hygiène de la porcherie elle aussi est, dans beaucoup d'endroits, encore très précaire. On met les porcs là où l'on ne peut rien mettre autre chose, dans un local généralement trop petit pour les contenir, obscur et même souvent dépourvu de toute fenêtre ; le plancher n'est quelquefois que de la terre battue, ou bien pavé irrégulièrement et l'urine séjourne en permanence dans les cavités ; les murs sont souvent en mauvais état, ils sont dégradés par l'habitant. S'il est démontré que la lumière atténuée d'une certaine façon est propice à l'engraissement, il ne faut pas aller jusqu'à l'obscurité complète qui lui est défavorable. Actuellement les constructions sont très chères, il est vrai, mais il faut faire des sacrifices d'une part pour arriver à récupérer de plus grands bénéfices d'autre part, d'autant plus qu'une porcherie simple mais saine ne com-

porte pas de grosses dépenses si l'on se contente du strict nécessaire. Le mode d'exploitation, le métayage, qui est le plus commun dans la Creuse, est très souvent la cause de cet état des bâtiments ; le colon réclame, mais le propriétaire fait la sourde oreille et les choses subsistent ainsi indéfiniment ou avec une réparation minime qui n'apporte qu'une amélioration fictive.

On voit donc qu'il y a fort à faire pour l'habitation du porc. On rencontre bien de loin en loin de belles porcheries, bien isolées, bien aérées, aménagées confortablement et possédant une petite courette attenante au local où on lâche les animaux plusieurs fois par jour ; mais c'est la minorité.

Alimentation. — En ce qui concerne la nourriture du porc, elle est assez bien pratiquée car le paysan creusois est bon « soigneur ». Il serait même tenté d'exagérer l'abondance d'alimentation de passage entre le sevrage et l'engraissement. En effet, bon nombre de maladies : urticaire, gastro-entérite, intoxication, sont dues au manque de transition d'un régime à l'autre. Quand les petits viennent de quitter leur mère il ne faudra cesser que graduellement le régime qu'ils viennent de suivre ; on leur donnera toujours un peu de lait entier ou du lait écrémé, des farineux délayés dans de l'eau, du trèfle vert, etc... et on s'acheminera progressivement vers une nourriture abondante mais moins choisie, donc plus économique. Une excellente méthode employée dans la moitié Nord de la Creuse est la préparation des « porcs coureurs » dont nous avons déjà parlé. Elle fournit des porcs rustiques qui sont

généralement très voraces et qui consommeront des produits dont on ne saurait tirer parti autrement.

Le mode d'engraissement dont nous avons parlé également nous paraît très complet. La grande variété d'aliments incorporée dans la ration, au fur et à mesure des saisons, fait que le porc ne se rebute pas et conserve son appétit. Son augmentation de poids est très satisfaisant aussi. Nous ferons cependant une remarque : l'alimentation forcée d'animaux précoces exige un plus grand besoin d'aliments minéraux qu'une alimentation destinée à une production moins intensive ; il faudra les administrer soit sous forme de calcaire finement moulu, ou de poudre d'os, ce sont les deux meilleurs moyens. On évitera ainsi une affection fréquente dans la Creuse : l'ostéomalacie. Elle tend à disparaître maintenant car les propriétaires avertis luttent contre elle de cette façon avec succès. Un autre avantage de cette alimentation minérale est d'activer la croissance du porc. On ne manquera pas non plus de donner les repas à des heures fixes.

Choix des reproducteurs. — Les reproducteurs doivent faire l'objet d'un choix et d'un entretien minutieux. On constate dans le département que le verrat attire toujours plus l'attention que la truie ; c'est une mauvaise méthode, car si parfait que soit le mâle, si la femelle est défectueuse elle transmettra ses défauts à ses descendants, défauts qui ne seront pas toujours compensés par les beautés du verrat. Tous les deux doivent posséder trois qualités essentielles :

1° Une grande disposition à produire la viande de la meilleure qualité répondant aux débouchés visés.

2° Une bonne conformation indiquant un rendement élevé en viande nette.

3° Une grande aptitude à transformer en viande les aliments consommés.

Le choix des reproducteurs devra donc avoir pour but d'éliminer tous les sujets mal conformés. Pour les deux sexes il faudra rechercher une poitrine ample, un dos épais, des lombes larges, la cuisse et la fesse charnues et rebondies, des aplombs normaux et enfin une conformation normale des organes génitaux. La truie doit avoir en plus de toutes ces qualités le bassin ample, les mamelles régulières, volumineuses et nombreuses : douze au minimum. En outre, pour diminuer la fréquence des avortements auxquels la truie est très sensible, il ne faudra pas lui donner une nourriture trop substantielle ni insuffisante, des aliments avariés ; on devra se méfier des chocs et des chutes. Les courses intempestives et les coups sont les causes les plus fréquentes et enfin l'avortement épizootique. Il est vrai que le nombre des petits est fort variable ; la moyenne générale est de neuf, mais on peut n'avoir que trois, deux ou même un seul goret ou bien quinze, seize et quelquefois plus.

Choix des porcelets pour l'engraissement. — Ce choix se fait généralement en foire dans des cages amenées soit par les marchands, soit par les éleveurs. On devra toujours tenir compte d'un certain nombre de données qui permettront les plus grandes chances de succès. La pre-

mière des indications est de choisir un sujet en bonne santé qui se traduira par des signes objectifs tels que la gaieté, la vivacité, le port de la queue tirebouchonnée, une démarche facile, des excréments normaux ; la peau propre et les soies brillantes. Il faudra laisser de côté les animaux ayant les articulations tuméfiées, les sujets maigres, tristes et abattus. On examinera en outre la conformation du porcelet en recherchant les beautés essentielles de la bête à viande : finesse des membres, ampleur et longueur du corps, aplombs réguliers, jambons bien descendus et fesse rebondie. Ecarter les sujets à côtes et cuisses plates, à dos tranchant, grands et levretés. L'appétit serait une qualité à rechercher aussi, mais malheureusement l'acheteur recueille peu de renseignements sur ce point.

CHAPITRE V

Intoxications alimentaires d'origine indéterminée chez le porc

En présence d'un cas d'intoxication alimentaire chez le porc, il est souvent très difficile de savoir quelle est la cause du méfait. On se heurte d'abord soit à l'ignorance, soit à la méfiance du cultivateur qui ne vous donne que des renseignements insignifiants ; ensuite, à l'analogie des symptômes et des lésions observés pour un grand nombre de poisons. Le diagnostic intoxication alimentaire est bien toujours posé, mais la plupart du temps il est impossible de préciser davantage, ou bien pour pouvoir le faire, il faudrait envoyer chaque fois les lésions à l'analyse, chose presque impraticable en clientèle.

Le porc est un animal qui a une prédisposition très marquée pour les poisons. En effet, il reste toujours jeune puisqu'il est abattu le plus souvent avant d'atteindre un an et demi. On sait que les jeunes sujets de toutes les espèces sont beaucoup plus sensibles à l'action des

toxiques que les adultes, en raison de la masse plus considérable des tissus nerveux proportionnellement au reste du corps et en raison de l'activité plus grande des cellules qui mettent plus rapidement en œuvre les produits qui leur arrivent. Cette grande susceptibilité des jeunes est d'ailleurs un fait reconnu en pharmacologie. En outre, le porc a un pouvoir digestif très élevé ; les végétaux les plus grossiers, inutilisables pour tous les autres animaux, à part peut-être l'âne, lui servent de nourriture. Cette puissance digestive s'exerce de même vis-à-vis des substances vénéneuses qui sont placées dans les meilleures condition pour accomplir leur œuvre.

Nous allons maintenant signaler les aliments, dont on ne se méfie pas, qui sont capables de déterminer ces intoxications, dont les symptômes se chevauchent. Ils entrent couramment dans l'alimentation du porc et s'il n'y a pas davantage d'accidents, c'est qu'ils ne sont pas toujours donnés en assez grande quantité.

Les Produits de Mouture. — Le son et la farine renferment souvent une grosse proportion de graines toxiques d'une origine fréquemment insoupçonnée. Les moulins s'étant perfectionnés, des trieurs permettent maintenant de séparer d'une façon parfaite les mauvaises graines du blé ; or, des meuniers peu scrupuleux utilisent ces déchets en les faisant écraser et en les répartissant dans les sons et les farines destinées aux animaux. Il n'est donc pas rare qu'elles soient en assez grand nombre pour déterminer une intoxication. Les espèces que l'on ren-

contre sont : la nielle, le pavot, la moutarde, les gesses et l'ivraie, qui sont les plus communes.

Si l'on exclue ces manœuvres frauduleuses, la farine peut être faite à partir des grains parasités. Nous citerons d'abord le seigle qui, altéré par un champignon, « le *spacelia ségétum* » ou « *sclérotium clavus* », devient très dangereux ; son usage provoque, selon la dose, un empoisonnement aigu ou chronique. Il y a ensuite le maïs qui, récolté dans de mauvaises conditions, est envahi par plusieurs sortes de moisissures végétant à ses dépens ; l'alimentation avec les grains moisies et la farine qui en provient est suivie de désordres pathologiques, aussi bien dans l'espèce humaine que chez les animaux domestiques.

Les eaux de vaisselle. — Elles renferment les produits les plus divers ; la fermière ajoute fréquemment, pour faciliter le lavage de la vaisselle, quelques cristaux de soude et compose ainsi une véritable lessive. Elle y met très souvent aussi de la saumure de viande doublement nuisible si elle contient du nitre. Chez les charcutiers, le bouillon de viandes salées est encore une cause d'intoxication pour le porc. En règle générale, tous les débris salés de cuisine sont nocifs et ils sont presque infailliblement et sans méfiance incorporés aux eaux de vaisselle distribuées partout à la porcherie.

Altération des aliments. — Il faut signaler encore, dans cette étiologie, l'altération que subissent les aliments quand ils sont préparés trop longtemps à l'avance. Il est d'usage courant, dans les fermes, d'écraser, après leur

cuisson, tous les aliments qui entreront dans la composition de la ration de la journée, souvent du lendemain et quelquefois du surlendemain ; on les mélange dans une cuve et ils restent ainsi jusqu'à épuisement. Il se fait alors une macération aboutissant à la formation de nombreux acides et même de produits toxiques par fermentation. Il a été signalé de véritables empoisonnements à la suite d'usage de topinambours récoltés trop tôt et mal conservés, placés quelques heures seulement dans l'eau avant de les distribuer. Il arrive même parfois que la putréfaction commence à envahir ces préparations défectueuses ; on conçoit donc la fréquence des accidents

Toxicité de la Citronille. — Les éleveurs ne se méfient pas non plus d'un fruit, « la citronille coloquinte » ou « *citrillus colocynthis* », dont l'écorce, délaissée par la cuisinière, est à coup sûr donnée au porc, fruit qui est très toxique ; d'autant plus que la cuisson ne détruit pas le principe actif : la colocynthine, qui se transforme dans l'organisme en colocynthéine fort résistante à la décomposition et plus active que la première.

Enfin, les symptômes que nous allons décrire plus loin peuvent très bien être déterminés par un changement brusque de régime agissant à la façon d'un toxique sur un organisme non adapté à cette variation subite. Si un lot de porcs acheté en vue de l'engraissement vient de chez un éleveur qui a laissé souffrir les animaux par manque de nourriture et si le nouveau propriétaire, au lieu de leur distribuer des rations progressivement croissantes, les soumet immédiatement à un régime intensif,

une gastrite aigue très intense pourra évoluer et simuler exactement un empoisonnement.

Symptômes. — On est tout d'abord frappé par le caractère endémique de l'affection. Sur un lot de dix porcs, il y en a toujours cinq au moins qui sont atteints. Ces animaux ont refusé brusquement de prendre n'importe quelle nourriture. Ils sont très abattus, tristes, restent cachés dans leur litière et refusent de se lever ; cette faiblesse générale s'aggrave de paralysie ; c'est le train postérieur qui est le plus fréquemment touché. Il y a le plus souvent une soif intense et ces malades prennent de préférence de l'eau froide. La muqueuse buccale est sèche et l'odeur de la bouche est souvent repoussante. On note encore de la diarrhée, rarement sanguinolente mais nauséabonde.

Lorsque l'affection semble moins grave, tous ces symptômes sont atténués et il se forme une éruption cutanée. Lorsque celle-ci se développe sur le tronc, aux fesses et au cou, la maladie est toujours plus bénigne que lorsque les taches apparaissent au début sur l'extrémité des oreilles, le bout du nez et sous le ventre, simulant un des symptômes de la pneumonie infectieuse grave. Puis, quand la terminaison doit se faire d'une façon heureuse, ces taches d'abord rouges deviennent violacées, dures ; la peau est comme mortifiée et l'animal commence à manger.

Diagnostic. — Comme nous l'avons dit plus haut, il est particulièrement délicat en ce qui concerne la mise en

évidence de la substance meurtrière. Quelquefois, par les commémoratifs, on peut déceler l'origine de l'intoxication, mais c'est rare ; sur l'animal mort on devra avoir recours à l'analyse chimique du contenu intestinal, pour être sûr. Cliniquement, on fera la différence avec la gastro-entérite banale, car les symptômes sont beaucoup moins alarmants et les sujets atteints sont moins nombreux. Dans le rouget, l'apparition des plaques rouges se fait dès le début de l'affection, elles sont plus localisées et plus larges ; il y a de l'hyperthermie alors que dans l'intoxication on a souvent de l'hypothermie, enfin il n'y a pas de diarrhée. Le sérum contre le rouget est inefficace. On a en dernier lieu l'examen bactériologique.

Pronostic. — Il est très grave. Il varie cependant selon la violence des symptômes observés. Un signe de bonne augure est l'apparition des plaques rouges ailleurs que sur le nez et les oreilles, mais on devra être toujours réservé. Quand il y a paralysie, on peut pronostiquer à coup sûr une issue fatale. Les animaux meurent dans le coma. D'autre part, les malades touchés d'une façon sérieuse restent fréquemment goutteux.

Dès que l'on se trouve en présence d'une intoxication grave, il y a intérêt à conseiller au propriétaire de sacrifier l'animal qui pourra servir à sa consommation, même si les plaques rouges ont apparu la viande conserve un bon aspect. Naturellement, elle n'est pas marchande.

Lésions. — Le cadavre n'est pas ballonné. La peau a une teinte rouge violacée sous le ventre, sur le cou ; cette

teinte est plus accentuée sur les oreilles et le bout du nez. Quand on fait l'autopsie, on s'aperçoit que le sang est noirâtre, mal coagulé. La muqueuse de l'estomac est fortement congestionnée, souvent très épaissie, tuméfiée et friable. Ce sont en somme des lésions de gastrite aiguë très grave. Sur l'intestin, on trouve les mêmes altérations qui diminuent d'intensité à mesure que l'on s'éloigne de l'estomac.

La rate présente souvent quelques points congestifs.

On observe encore une congestion accusée du foie et du rein. Le contenu de la vessie est quelquefois sanguinolent.

Traitement. — L'indication immédiate serait de faire vomir le sujet malade, mais dans la majorité des cas, on n'obtient par ce moyen aucun résultat, car on arrive trop tard et les vomissements fatiguent l'animal plutôt que de le soulager, l'estomac étant vide. On prescrira une diète absolue, chose facile, car l'appétit est nul. On ne présentera au malade que de l'eau qu'il prend volontiers en général, eau dans laquelle on a fait dissoudre au préalable du sulfate et du bicarbonate de soude. On fera aussitôt que possible une injection sous-cutanée de 20 cc. d'une solution de calomel à 2 pour 100, elle aura pour but de désintoxiquer le foie.

Enfin, on fera prendre de l'arséniate de strychnine pour combattre la paralysie. Le meilleur moyen est la pilule que l'on mettra dans du beurre ou du saindoux dont le porc est friand. On donnera une pilule de 1/4 de milligramme matin et soir pendant trois ou quatre jours. Les

injections sous-cutanées produiraient le même résultat, mais on ne peut pas, en clientèle, être constamment auprès de son malade.

On ne manquera pas de conseiller au propriétaire de se mettre en garde contre les sons et les farines suspectes, de mauvaise qualité, de proscrire de l'alimentation du porc tous les débris salés de cuisine, les eaux de vaisselle auxquelles on a ajouté de la lessive de soude, les légumes avariés. On recommandera également de donner les aliments fraîchement préparés et de nettoyer chaque jour complètement les cuves servant à contenir les repas.

CONCLUSION

Dans le département de la Creuse, où la culture du blé ne donne pas de résultats satisfaisants, on devrait augmenter celle de la pomme de terre. Ce tubercule, produit d'une façon intensive, permettrait de donner une grande extension à l'engraissement du porc.

Cet engraissement est très rémunérateur à l'heure actuelle, si l'on n'utilise que les aliments récoltés à la ferme, sinon il devient moins économique.

On doit prendre, comme nourriture de base, la pomme de terre et y ajouter en petites quantités les autres légumes avec les sons et les farines provenant du seigle, de l'orge et du sarrazin que l'on récolte également sur place. Il semble que ce soit la méthode qui donne les plus grands bénéfices dans la Creuse.

Les races de porc que l'on trouve à des degrés divers de croisement sont respectivement dans l'ordre de leur importance : la race craonnaise, la race limousine et la race anglaise de Large White.

La race limousine diminue progressivement, car elle manque de précocité et son aptitude à l'engraissement est moins marqué que celle des deux autres.

L'hygiène et l'habitation du porc sont défectueuses et, à part quelques exceptions, l'entretien des porcheries et la propreté de l'animal laissent beaucoup à désirer.

Les intoxications alimentaires d'origine indéterminée sont fréquentes dans la Creuse, graves et très souvent mortelles.

Il n'y a pas de traitement efficace.

Tous les débris salés de cuisine, les eaux de vaisselle lessivées, les légumes avariés, les aliments préparés trop longtemps à l'avance sont toxiques selon la quantité ingérée et doivent être proscrits de l'alimentation du porc.

Vu : le Doyen,

Vu : le Président de la Thèse,

H. ROGER.

MARCEL LABBÉ.

Vu et permis d'imprimer,

Le Recteur de l'Académie de Paris :

S. CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

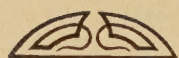
P. DECHAMBRE. — **Le porc**, 1925.

BISSAUGE. — Thèse de doctorat vétérinaire : **Intoxications alimentaires chez les animaux domestiques**, 1925.

G. MOUSSU. — **Le Porc**, 1917.

CORNEVIN. — **Les plantes vénéneuses**.

FRIEDBERGER et FROHNER. — **Pathologie médicale**.



Langres
Imprimerie Moderne
1929

